



Ricetta N. RE000616

Registrata in data 21 Giu 2016 alle ore 18:20

da MARIANO GUARNIERI

## Pizz'a Selva

Pizza dedicata a Puglianello, la mia città. "U pizz' 'a Selva" è un luogo dove ancora oggi, nonni e nipoti vanno alla ricerca degli asparagi. Da qui il gioco di parole "Pizz' a Selva" ovvero Pizza Selva.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

80 % farina 00

30% farina tipo 1, 64% di idratazione

25 g di sale per kg di farina

lievito 0.6 g per kg farina 24 ore lievitazione e puntatura di 16/18 ore.

Per la farcitura

80 g Fior di latte di Agerola

50 g di crema di asparagi

30 g di insalatina di asparagi croccanti

30 g di lonzardo di maiale nero casertano

Provolone del Monaco q.b

basilico

olio EVO Racioppella

foglioline di menta q.b.

### Preparazione

Stendere il panetto con l'ammaccata tradizionale napoletana.

Sulla base stendere la crema di asparagi, quindi aggiungere il fior d'Agerola.

Cuocere il tempo necessario in forno a legna.

A crudo disporre gli asparagi ed il lonzardo croccante, qualche foglia di basilico, una spolverata di Provolone del Monaco e due o tre foglie di menta. Completare con un generoso giro di olio EVO Racioppella.